

Caratterizzazione e *shelf life* di birre prodotte in microbirrifici e birrerie artigianali



Titolo

Soggetti attuatori

Porto Conte Ricerche s.r.l.

Descrizione

La produzione di birra a livello mondiale ha un valore di mercato che si attesta sui 554 milioni di euro e un volume pari a 401 milioni di litri. La dinamica dei consumi è positiva con un incremento di circa il 10% in valore e del 7% in volume da un'annualità all'altra. (dati Information Resources-GDOweek). In Italia il consumo pro-capite si è attestato (dati 2001) a circa 29 litri ed è molto inferiore rispetto a quello di altri Paesi europei (Germania 130). Il consumo della birra in Italia è in parte ostacolato da altri consumi quali l'acqua minerale, il vino e altre bevande. La Sardegna è tra le regioni Italiane quella con il più alto consumo pro-capite (60 litri).

Per quanto riguarda la produzione della birra si è assistito, per un certo periodo di tempo, ad un decremento nel numero degli stabilimenti per l'assorbimento di imprese medio piccole da parte di pochi grandi gruppi produttivi. Nell'ultimo decennio si è avuta invece un'inversione di tendenza con una crescita sempre più cospicua di birrerie indipendenti di dimensioni medio-piccole e soprattutto di microbirrerie. Queste ultime nascono per soddisfare le richieste di una clientela sempre più esigente in termini di gusto ed alla ricerca di prodotti artigianali.

La birra artigianale è generalmente consumata nel sito di produzione ed anche per questo esercita un certo fascino nei confronti del consumatore. A questo si aggiunga, per avere un quadro completo delle potenzialità commerciali di questo prodotto, che nella variante cruda, quindi non pastorizzata e priva di conservanti, ogni mastro birraio può proporre una ricetta per certi versi esclusiva.

Ogni tipologia di prodotto presenta, tuttavia, delle problematiche che sono intrinseche al prodotto stesso. Infatti la birra non pastorizzata, è instabile sia dal punto di vista microbiologico che colloidale. La mancata pastorizzazione, infatti, se da un lato preserva una certa freschezza sensoriale, dall'altra comporta la necessità di un consumo rapido a causa di una breve *shelf-life*.

Ciò verrà perseguito attraverso:

- Lo studio della *shelf life* attuale attraverso analisi di tipo microbiologico, chimico e sensoriale
- sperimentazione di nuove tecnologie di processo
- Formazione del personale di *microbirrificio*

Obiettivi

Obiettivo principale è quello di studiare e migliorare la *shelf life* delle birre crude di produzione regionale

Risultati attesi

Fornire ai produttori le informazioni necessarie all'ottenimento di un prodotto di maggiore durata commerciale, senza alterarne le caratteristiche sensoriali. Inoltre, attraverso incontri con esperti del settore, si forniranno gli elementi necessari ad una degustazione ragionata delle birre artigianali.

Tempi di realizzazione

Il progetto di ricerca avrà una durata di 12 mesi.